

Da giovedì ampia trattazione in tre volumi
in edicola con il *Messaggero Veneto*

Un viaggio nel Vigneto Friuli

Fabbro: «Produrre poco, insistendo sulla qualità»

UDINE. «Dopo la crisi della produzione abbondante ma scadente del 1992 i viticoltori hanno capito che bisogna pensare ai massimi previsti dai disciplinari, cioè da 100 a 130 quintali d'uva per ettaro secondo le zone e le tipologie. Un riferimento straordinario da decurtare, nel caso di bottiglie da vini strutturati e da invecchiamento, anche del 20-30%. Non a caso la mitica vendemmia del 1997 è stata povera di quintali e ricca di soddisfazioni, soddisfazioni che si sono avute nel 1999, nel 2000, nel 2001, nel 2003 e nel 2006». E' questo uno dei passi conclusivi del primo dei tre volumi della collana **Il vino in Friuli Venezia Giulia**, pubblicata dall'Editoriale Fvg Spa, che i lettori del *Messaggero Veneto* (**nonché di Il Piccolo, n.d. a**) potranno acquistare giovedì 8 maggio, al prezzo di 7,90 euro oltre al costo del giornale. Il primo libro è intitolato "Storia, terre e vitigni" e sarà seguito il 15 maggio dal volume "Dalla vigna alla tavola" e il 22 maggio da "Itinerari e cantine".

I testi sono curati da **Claudio Fabbro**, che si è avvalso della collaborazione di Federdoc, Consorzi tutela vini e Fabiana Romanutti. Progetto grafico e impaginazione Friulimmagine di Manzano; stampa Opera Villaggio del Fanciullo di Trieste.

Ecco, pertanto, alcune considerazioni dell'autore sui principali protagonisti del Vigneto Friuli.

I bianchi. Tra i bianchi quali scegliere? Non c'è dubbio che da oltre 20 anni il Pinot grigio ha premiato chi lo produce e lo vende in bottiglia fuori regione e all'estero. È un'uva che non ha mai risentito delle mode e delle crisi, come purtroppo è invece capitato all'ottimo Pinot bianco. Poco richiesto dai consumatori friulani e isontini in genere, il "grigio" è attualmente in grande spolvero, soprattutto a partire dal 1997, quando la qualità media si è elevata decisamente. Non trattandosi di un vino a base aromatica non dovrebbe soffrire neanche in futuro delle vicissitudini e delle disaffezioni verificatesi, a esempio, per Traminer, Müller Thurgau, Moscato e Riesling e, se vogliamo, anche per la stessa Malvasia istriana. Malvasia che, a onor del vero, dal 2003 a questa parte sta riprendendo quota. Il Tocai resta il vino più amato dai friulani (leggermente "abboccato") e dagli isontini (decisamente secco), ma è

poco capito “fuori porta”. Non si esclude che la cassa di risonanza dei media, in seguito alle querelle friul-ungherese, possa chiarire le idee a chi lo confonde erroneamente con il cugino pannonico. Gioverà sicuramente al Collio che – “patti dotali” alla mano – ne vanta una primogenitura in quel di San Floriano a far data dal 1632. A dire il vero quando uno straniero si accosta al Tocai lo apprezza con stupore e ne ribeve volentieri; come facciamo tutti noi. A seguire c’è il Sauvignon, nel qual caso giocano le varie selezioni clonali nostrane o francesi che privilegiano profumi o sapori o retrogusti. Un bel vitigno e un vino con molte possibilità (non a caso è buon cugino genetico del Tocai!). Lo Chardonnay è “l’universale” per eccellenza, a triplice attitudine, spumante, tranquillo d’acciaio e da barrique, perfetto per ogni latitudine o longitudine. Anche in Cile, tanto per fare un esempio, dove la manodopera costa pochissimo. Troppa concorrenza, per farla breve, a livello mondiale, anche da parte di Paesi senza regole che producono tanto spendendo poco. I rossi. Con i rossi, invece, come la mettiamo? Intelligentemente sono state evitate estirpazioni selvagge – o innesti a dimora – di vitigni rossi dal 1993 a oggi, per rincorrere la moda e il mercato che ha picchiato forte a favore dei benefici del resveratrolo e dei polifenoli contenuti nella buccia delle uve rosse. A costo di ingenti investimenti, la base bianca friulana, nonché quella del Collio e dell’Isonzo, è rimasta intatta. La nuova tendenza è servita a ridare dignità al Merlot, il più grande rosso “friulano ad honorem” e, al contempo, dal 1950 a oggi il più maltrattato: produzioni eccessive; spumantizzato, svilito a rosato spesso amabile, contrariamente alla sua “natura”. Peccato che il Cabernet franc paghi la sua caratteristica “erbacea” a noi tanto cara, ma non apprezzata fuori del Triveneto, dove tutti chiedono Cabernet sauvignon, universalissimo, come lo Chardonnay. E lasciamo il Terrano ai bravi produttori del Carso triestino, così come la bianca Vitovska, evitando antipatiche scopiazature! Lasciamo lo Schioppettino ai Colli orientali e soprattutto a Prepotto, dove crù prestigiosi hanno una marcia in più. Ripensiamo seriamente al Refosco dal peduncolo rosso, sicuramente un autoctono da incentivare (grande in annate “mediterranee”, un po’ meno in quelle fredde e iperproduttive, non disdegna un benefico moderato appassimento in pianta, secondo natura). Pensiamo anche al Franconia o Blaufränkisch, che da Corona a Cormòns a Farra ha dato buone soddisfazioni. Del Pignolo si sa tutto a Rosazzo e Buttrio, molto a Cividale, poco nell’Isontino. È un autoctono rosso importante e accattivante, da invecchiamento. Spunta prezzi da Picolit poiché viaggia in regime di semi-monopolio. Prenderà piede e forse potranno degustarlo senza dover accendere un mutuo anche i comuni mortali.

Il Vino in Friuli Venezia Giulia

Sorseggiare un bicchiere di vino è un gesto antico e sempre nuovo. Ogni bottiglia racconta qualcosa della terra da cui proviene, dell'amore degli uomini e donne che l'hanno prodotta. "Il vino in Friuli Venezia Giulia" racconta l'affascinante storia e i molteplici aspetti del mondo del vino nel nostro territorio.

Tre volumi che illustrano i grandi vini regionali e i vitigni da cui derivano, il modo migliore di gustare un buon bicchiere di vino, gli abbinamenti con i vari piatti, il piacere di fare i turisti nella propria regione alla scoperta di cantine e bellezze paesaggistiche.

DA GIOVEDÌ 8 MAGGIO
IL 1° VOLUME
"Storia, terre e vitigni"

1. Storia, terre e vitigni

Il Vino in Friuli Venezia Giulia
 giovedì 8 maggio
 volume 1
 Storia, terre e vitigni

Il Vino in Friuli Venezia Giulia
 giovedì 15 maggio
 volume 2
 Dalla vigna alla tavola

Il Vino in Friuli Venezia Giulia
 giovedì 22 maggio
 volume 3
 Itinerari e cantine

Realizzato in collaborazione con

Gli autoctoni? Nelle zone vocate

Ma ci sono anche gli autoctoni tra le conclusioni del primo volume della collana **Il vino in Friuli Venezia Giulia**, che si intitola "Storia, terre e vitigni". Quale potrà essere, allora, un possibile futuro per questi vitigni? «Il fascino degli autoctoni storici di casa nostra, soprattutto di Collio, Carso e Colli orientali - scrive al riguardo **Claudio Fabbro** -, premia alcune aree vocatissime quali, per la Ribolla gialla, le colline d'Oslavia; per il Verduzzo friulano i Colli orientali in genere (sublimandosi però solo a Ramandolo). Ma tutti e tre, più il Pignolo, si esprimono superbamente a Rosazzo, una delle oasi più invidiate da chi di vigne se ne intende. Se Oslavia è diventata, grazie a produttori "tosti" e spesso controcorrente, un autentico crù, non si intravede un grande futuro per il Verduzzo nel Goriziano (il disciplinare Collio addirittura non lo ammette alla coltivazione). Terrano, Vitovska e Glera confermano che il laboratorio enoico carsolino è ancora tutto da scoprire. Resta da vedere cosa sapranno fare i produttori di Schioppettino in Prepotto per valorizzarlo quanto merita, uniformandone la tipologia al netto da amabilizzazioni e vincendo alcuni distinguo fra località e frazioni varie, utili soprattutto a disperdere energie. È un gran bel rosso cui una "garantita" porterebbe sublimazione, ma anche una sottozona - crù - comunale in ambito Doc non è da sottovalutare».

Un discorso a parte merita il pregiatissimo Picolit. «Non è obbligatorio coltivarlo dappertutto; pertanto - annota ancora **Fabbro** -, meglio puntare alla Docg nei soli Colli orientali (quasi una cinquantina di ettari sono iscritti all'albo camerale della Doc). Nel Collio il pugno di ettari esistente resterà tale

e nell' Isontino è ormai... una curiosità storica».

*Fonte : recensione di Giuseppe Longo in **Il Messaggero Veneto**
5 maggio 2008*